

„Ewigkeitschemikalien“ PFAS: Wildschweinleber stark belastet

Aufgrund der allgemeinen Umweltbelastung sind Lebern von Wildschweinen hoch mit den perfluorierten und polyfluorierten Alkylsubstanzen (PFAS) belastet – auch in Rheinland-Pfalz. Das zeigen Untersuchungen im Auftrag des Ministeriums für Klimaschutz, Umwelt, Energie und Mobilität (MKUEM). Wegen der gesundheitlichen Risiken rät das Landesuntersuchungsamt (LUA) vom Verzehr der Leber von Wildschweinen dringend ab; das Vermarkten und die Weiterverarbeitung in anderen Produkten sind untersagt. Das Fleisch von Wildschweinen hingegen ist hinsichtlich PFAS gesundheitlich unbedenklich.

Insgesamt wurden in einem externen Labor 60 Proben von in Rheinland-Pfalz erlegten Wildschweinen (30 Proben von Fleisch und 30 Proben der zugehörigen Leber) auf PFAS untersucht. Die Ergebnisse zeigen, dass alle Wildschweinlebern den seit dem 1. Januar 2023 EU-weit gültigen Höchstgehalt an PFAS deutlich überschritten haben. Die PFAS-Summengehalte für die Verbindungen PFOA (Perfluorooctansäure), PFOS (Perfluorooctansulfonsäure), PFNA (Perfluorononansäure) und PFHxS (Perfluorhexansulfonsäure) lagen bei den 30 Wildschweinleber-Proben zwischen 98 Mikrogramm pro Kilogramm ($\mu\text{g}/\text{kg}$) und 738 $\mu\text{g}/\text{kg}$; der Mittelwert lag bei 310 $\mu\text{g}/\text{kg}$. Der lebensmittelrechtliche Höchstgehalt, der nicht überschritten werden darf, liegt für Wildschweinleber bei 50 $\mu\text{g}/\text{kg}$.

Die PFAS-Gehalte der Wildschweinfleisch-Proben lagen erfreulicherweise in der Regel deutlich unterhalb der zulässigen Höchstgehalte. Der für Wildschweinfleisch geltende Höchstgehalt für die Summe aus PFOS, PFOA, PFNA und PFHxS in Höhe von 9,0 $\mu\text{g}/\text{kg}$ wurde von keiner Probe überschritten, sodass Wildschweinfleisch hinsichtlich PFAS weiterhin gesundheitlich unbedenklich ist.

PFAS sind Chemikalien, die in vielen industriellen Prozessen zum Einsatz kommen und in zahlreichen Verbraucherprodukten verarbeitet sind. Sie sind nur schwer abbaubar und reichern sich sowohl im Wasser und im Boden als auch im menschlichen Körper an. Das hat ihnen den Namen „Ewigkeitschemikalien“ eingebracht.

Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat die gesundheitlichen Risiken durch PFAS in Lebensmitteln bewertet und eine

tolerierbare wöchentliche Aufnahmemenge abgeleitet. Diese beruht auf epidemiologischen Studien, in denen bei Kindern Zusammenhänge zwischen den PFAS-Gehalten im Blut und einer verminderten Konzentration an Impfantikörpern im Blutserum beobachtet wurden.

Hintergrund:

Die genannten Höchstgehalte sind in der „Verordnung (EU) 2023/915 über Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln“ festgelegt worden und damit europaweit gültig. Danach sind Wildschweinlebern, die den Höchstgehalt gemäß Verordnung (EU) 2023/915 Anhang I Nr. 4.2.1.5 überschreiten, nicht verkehrsfähig. Wenn Wildbret außerhalb des häuslichen Bereichs an Dritte unentgeltlich abgegeben oder verkauft wird, spricht man von „Inverkehrbringen“. Nach Art. 17 Abs. 1 der „Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts“ (Lebensmittelbasisverordnung) tragen die Lebensmittelunternehmer dafür Sorge, dass die Lebensmittel, die sie in den Verkehr bringen, die Anforderungen des Lebensmittelrechts erfüllen.

Um auszuschließen, dass die aufgrund der allgemeinen Umweltkontamination generell zu hoch belasteten Lebern von Verbraucherinnen und Verbraucher verzehrt werden, dürfen Wildschweinlebern nicht mehr verkauft oder verarbeitet werden (z.B. in Wildleberwurst oder Wildleberpate), also nicht mehr in den Verkehr gebracht werden (siehe auch Artikel 7 Lebensmittelbasisverordnung, Vorsorgeprinzip). Weiterhin sollte aus gesundheitlichen Gründen auch im Privathaushalt der Jägerinnen und Jäger auf den Verzehr von Wildschweinleber verzichtet werden.

Quelle:

<https://lua.rlp.de/presse/pressemitteilungen/detail/ewigkeitschemikalien-pfas-wildschweinleber-stark-belastet>